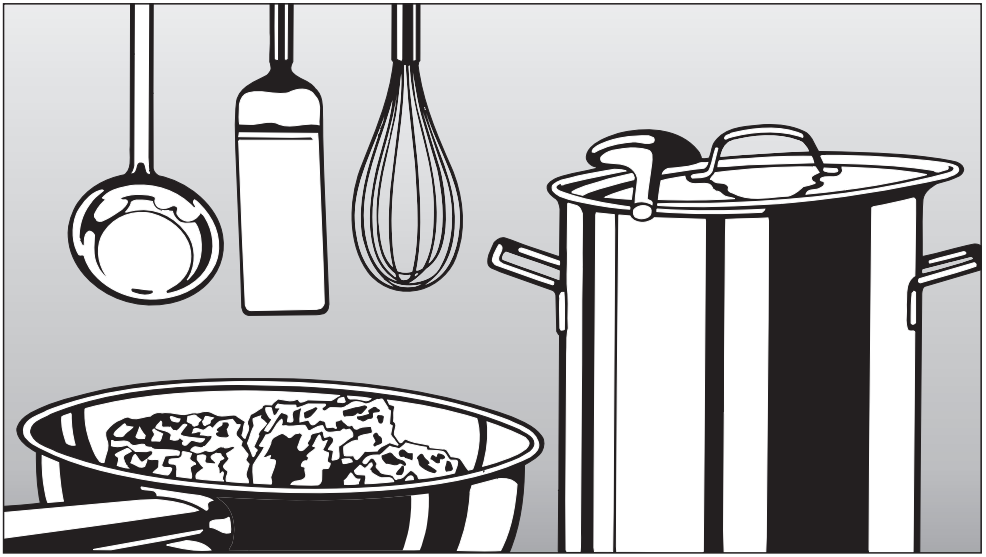
Mode d'emploi et notice de montage



Plans de cuisson au gaz
KM 3034
KM 3054

Il est **impératif** de lire attentivement le mode d'emploi avant le montage, l'installation et/ou la mise en service. Vous vous protégerez ainsi et éviterez d'endommager votre appareil.

fr - BE

M.-Nr. 09 289 580

(D) Das Gerät ist auch für den Gebrauch in anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsländer zugelassen. Die landesspezifische Ausführung und die Anschlussart des Gerätes haben wesentlichen Einfluss auf den einwandfreien und sicheren Betrieb. Für den Betrieb in einem anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsland wenden Sie sich bitte an den für das Land zuständigen Kundendienst.

(E) El aparato está autorizado para el uso en países diferentes a los países de destino indicados. La ejecución específica para cada país y el tipo de conexión del aparato influyen de forma decisiva en el funcionamiento correcto y seguro. Para el funcionamiento en un país diferente al país de destino indicado en el aparato, consulte al Servicio Post-venta autorizado para el país.

(F) Cet appareil est également homologué dans des pays différents de ceux mentionnés sur l'appareil. Pour que l'appareil fonctionne parfaitement et en toute sécurité, il est important de disposer de l'exécution spécifique au pays et du type de raccordement approprié. Pour le fonctionnement dans un pays autre que celui spécifié sur l'appareil, veuillez vous adresser au service après-vente du pays où sera installé l'appareil.

(GB) This appliance can be used in countries other than those specified on the appliance. It is, however, set up for connection to the gas and electricity supplies in the countries specified. For use in other countries please contact the Miele spare parts or customer service department in your country.

(I) L'apparecchio può essere usato anche in paesi diversi da quello indicato sull'apparecchio stesso. Tuttavia, le varianti specifiche di un determinato paese e il tipo di allacciamento alla rete hanno un'importanza fondamentale per il suo sicuro e corretto funzionamento. Per questo se si vuole usare l'apparecchio in un paese diverso rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele del paese in cui si intende usarlo.

(NL) Het apparaat is ook toegelaten voor gebruik in andere landen dan de landen die op het apparaat vermeld staan. De specifieke uitvoering en de aansluitwijze zijn van groot belang voor het goed en veilig functioneren. Neem daarom contact op met de Technische Dienst van de fabrikant in uw land als u het apparaat in een land wilt gebruiken dat niet op het apparaat vermeld staat.

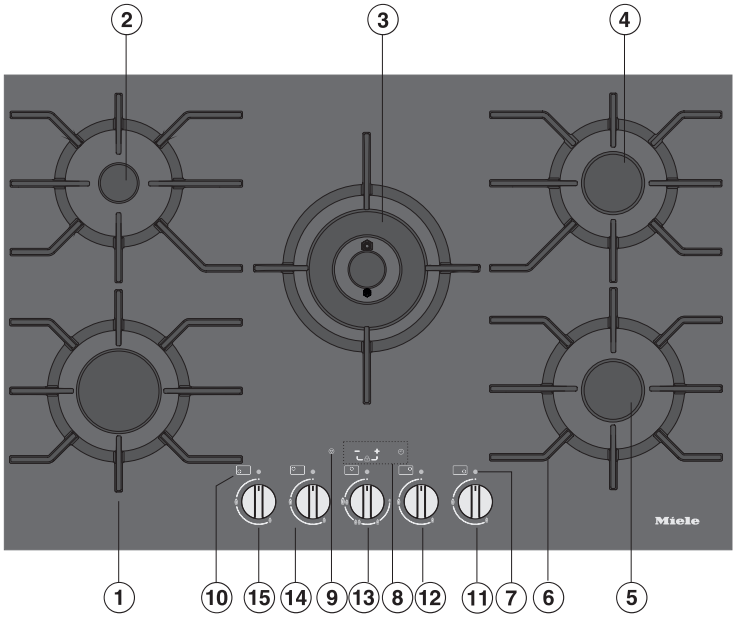
Table des matières

Description de l'appareil 5
KM 3034 5
KM 3054 6
Accessoires fournis 7
Consignes de sécurité et mises en garde 10
Votre contribution à la protection de l'environnement 24
Enlèvement de l'ancien appareil 24
Avant la première utilisation 25
Commande 26
Système d'allumage rapide 26
Manette 26
Mise en marche 27
Réglage 28
Mise hors tension 28
Arrêt confort 29
Indicateur de fonctionnement / de chaleur résiduelle 29
Minuterie 30
Réglage de la minuterie 30
Modification de la minuterie 30
Suppression de la minuterie 30
Attribution de la minuterie à une zone de cuisson 31
Récipients de cuisson 32
Bague multifonctions 33
Bague pour wok 33
Conseils pour économiser de l'énergie 34
Dispositifs de sécurité 35
Protection thermoélectrique de l'allumage 35
Coupure de sécurité 35
Blocage de la mise en service 35
Nettoyage et entretien 36
Que faire si ... ? 40
Accessoires en option 43
Consignes de sécurité pour l'encastrement 44
Dimensions d'encastrement 47
Installation 49
Branchement électrique 51

Table des matières

Raccordement au gaz 53
Puissance des brûleurs 55
Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz 56
Tableau des injecteurs 56
Remplacement des injecteurs principaux 57
Remplacement des injecteurs de veilleuse 59
Vérification du bon fonctionnement 60
Service après-vente, plaque signalétique, garantie 61

KM 3034



① Brûleur fort

② Brûleur mijoteur

③ Brûleur pour wok

④⑤ Brûleurs normaux

⑥ Grille (pour chaque brûleur)

⑦ Indicateur de fonctionnement / de chaleur résiduelle

⑧ Minuterie

⑨ Arrêt confort

⑩ Symbole de la zone de cuisson

Manette de la zone de cuisson

⑪ avant droite

⑫ arrière droite

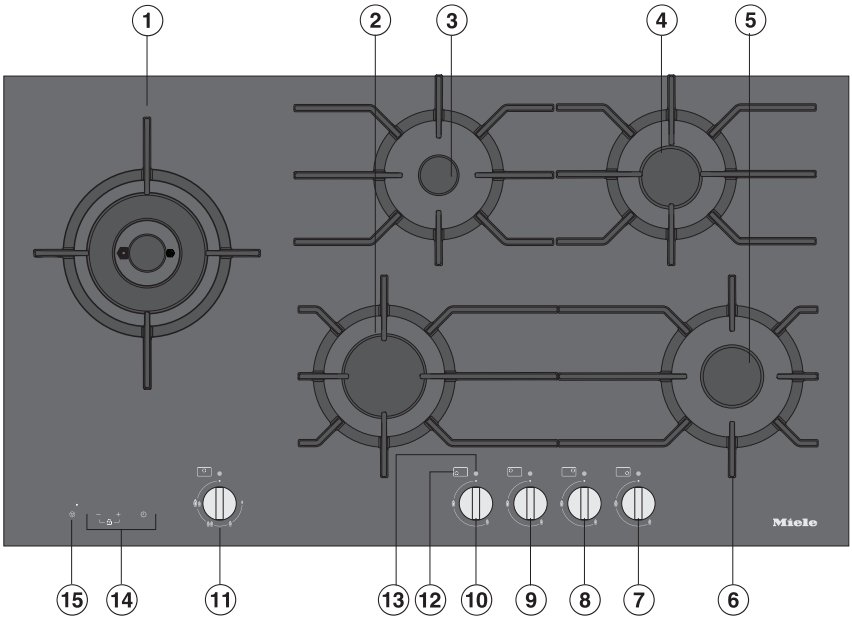
⑬ central

⑭ arrière gauche

⑮ avant gauche

Description de l'appareil

KM 3054



① Brûleur pour wok

② Brûleur fort

③ Brûleur mijoteur

④⑤ Brûleurs normaux

⑥ Grille (pour chaque brûleur)

Manette de la zone de cuisson

⑦ avant droite

⑧ arrière droite

⑨ arrière gauche

⑩ avant gauche

⑪ gauche

⑫ Symbole de la zone de cuisson

⑬ Indicateur de fonctionnement / de chaleur résiduelle

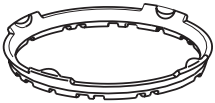
⑭ Minuterie

⑮ Arrêt confort

Accessoires fournis

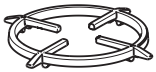
Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre " Accessoires en option ").

Bague pour wok



La bague pour wok fournie assure la stabilité des récipients de cuisson. La bague convient particulièrement bien pour les woks à fond rond.

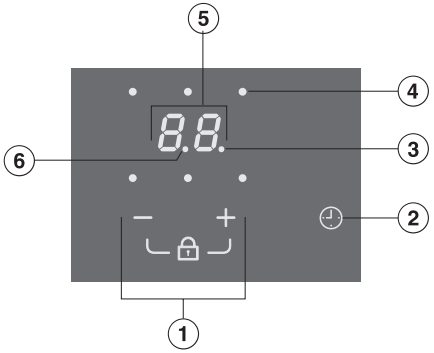
Bague multifonctions
(pour les récipients de cuisson à petit diamètre)



Si vous souhaitez chauffer des récipients dont le diamètre est inférieur aux mesures indiquées dans le tableau au chapitre " Récipients de cuisson ", vous devez utiliser la bague multifonctions livrée.

Description de l'appareil

Afficheur de la minuterie



① Verrouillage / réglage de la durée

② Touche sensitive
- Sélection de la minuterie
- Passage d'une fonction à l'autre
- Sélection d'une zone de cuisson

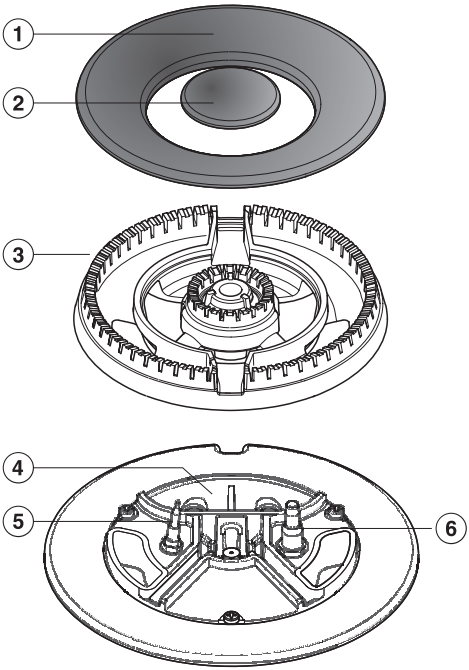
③ Témoin lumineux de la minuterie

④ Témoin lumineux d'attribution de la minuterie à la zone de cuisson, par exemple la zone de cuisson arrière droite

⑤ Afficheur de durée
00 à *99* = Durée en minutes
0.h à *6.h* = Durée en heures

⑥ Témoin lumineux des demi-heures, pour une durée supérieure à 99 minutes

Brûleur



Brûleur pour wok

① Couvercle du brûleur externe

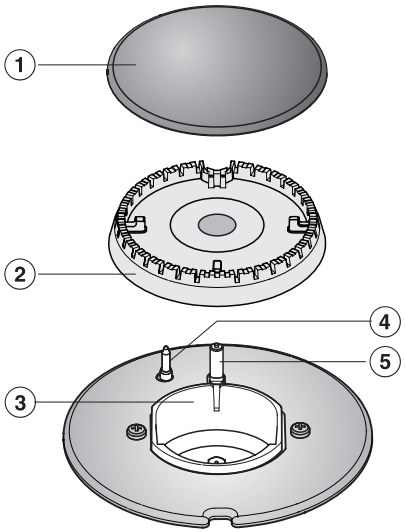
② Couvercle du brûleur interne

③ Tête du brûleur

④ Base du brûleur

⑤ Élément thermique

⑥ Électrode d'allumage



Brûleurs mijoteur, normal et fort

① Couvercle du brûleur

② Tête du brûleur

③ Base du brûleur

④ Thermoélément

⑤ Électrode d'allumage

Ce plan de cuisson au gaz répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre plan de cuisson au gaz pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi. Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur.

Utilisation conforme

▶ Ce plan de cuisson au gaz est réservé à la réalisation de tâches ménagères ou à une installation dans des endroits similaires aux environnements domestiques, par exemple :

– dans des magasins, des bureaux ou des environnements de travail semblables ;
– dans des propriétés agricoles ;
– dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres logements de ce type, pour une utilisation par les clients.

▶ Utilisez uniquement le plan de cuisson au gaz pour réaliser des tâches ménagères, telles que la préparation et le maintien au chaud de plats.
Tout autre type d'utilisation n'est pas autorisé. Miele décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une commande erronée de l'appareil.

▶ Le plan de cuisson au gaz ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.

▶ Ce plan de cuisson au gaz n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.

Si vous avez des enfants

▶ Utilisez la fonction de verrouillage pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le plan de cuisson au gaz en marche.

▶ Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du plan de cuisson au gaz, sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus sont autorisés à utiliser le plan de cuisson au gaz seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Ils doivent connaître les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson au gaz devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant qu'il n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.

▶ Ne conservez aucun objet qui pourrait intéresser les enfants dans des étagères situées au-dessus ou derrière l'appareil. Sinon, les enfants pourraient grimper sur l'appareil. Il y a un danger de brûlure !

▶ Veillez à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de faire tomber des casseroles et des poêles chaudes. Positionnez les poignées des couvercles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail pour éviter tout risque de brûlure ! Une grille de protection spéciale pour enfants (disponible dans le commerce) réduit le danger.

▶ Les emballages (films et polystyrène expansé) peuvent constituer un danger pour les enfants. Le risque d'asphyxie est bien réel ! Conservez les emballages hors de portée des enfants et évacuez-les le plus rapidement possible.

Sécurité technique

▶ Avant l'installation, vérifiez que le plan de cuisson au gaz ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité !

▶ La sécurité électrique du plan de cuisson au gaz n'est garantie que lorsque celui-ci est raccordé à une prise de terre réglementaire. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée.
En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien. Miele ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (par exemple, une décharge électrique).

▶ Avant le raccordement électrique du plan de cuisson au gaz, comparez absolument les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
Ces données doivent à tout prix correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

▶ N'utilisez le plan de cuisson au gaz que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Le raccordement au gaz doit être effectué par un professionnel du gaz. Si la fiche est enlevée du câble de raccordement au secteur, l'appareil doit être encastré et raccordé par un électricien professionnel. Veuillez confier ces tâches à des personnes qualifiées qui connaissent et respectent scrupuleusement les dispositions légales en vigueur, de même que les instructions particulières de votre société de distribution d'énergie. Tout dommage dû à des erreurs d'encastrement ou de raccordement n'engage nullement la responsabilité de Miele.

▶ N'ouvrez en aucun cas le bâti du plan de cuisson au gaz.
Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

▶ Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.
Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, le plan de cuisson au gaz doit impérativement être déconnecté de l'alimentation en gaz et du réseau électrique. L'appareil n'est débranché du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :

– les fusibles de l'installation électrique sont coupés ;
– les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés ;
– la fiche d'alimentation est débranchée.
  Pour débrancher l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

▶ La réparation du plan de cuisson au gaz pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par Miele, sinon vous perdez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

▶ Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine. Seule l'utilisation de ces pièces permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité.

▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable ou un système de commande à distance.

▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès de Miele ou du service après-vente.

▶ Le raccordement au réseau électrique du plan de cuisson au gaz ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples ou de rallonges. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

▶ En cas de défaut ou de fissures dans la vitrocéramique, n'allumez pas le plan de cuisson au gaz ou éteignez-le immédiatement. Débranchez l'appareil du réseau électrique et de l'alimentation en gaz. Contactez le service après-vente.

Utilisation appropriée

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson au gaz devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

▶ Ne laissez jamais un brûleur du plan de cuisson allumé sans qu'un récipient soit posé dessus. La forte chaleur dégagée par les flammes peut endommager et mettre le feu à une hotte située au dessus de l'appareil.

▶ Ne laissez pas le plan de cuisson au gaz sans surveillance pendant son fonctionnement ! En cas de surchauffe, la graisse ou l'huile peut s'enflammer et déclencher un feu.

▶ Si de l'huile ou de la graisse chaude prend feu, n'essayez en aucun cas de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez le feu au moyen du couvercle d'une casserole ou d'un torchon humide, par exemple.

▶ N'utilisez pas le plan de cuisson au gaz pour chauffer la pièce. Les températures élevées pourraient faire s'enflammer de petits objets se trouvant à proximité de l'appareil. De plus, la durée de vie de l'appareil en serait réduite.

▶ Ne faites jamais flamber des aliments sous une hotte. Celle-ci pourrait prendre feu.

▶ Protégez-vous les mains lorsque vous manipulez des récipients de cuisson chauds, soit en portant des gants, soit en utilisant des maniques ou autres. Veillez à garder ces textiles hors des flammes. Pour ce faire, n'utilisez pas de grands chiffons, torchons ou autres. De plus, veillez à ce que les maniques ne soient ni mouillées ni humides, l'eau ayant pour effet d'accroître leur conductibilité thermique. Le risque de brûlure est bien réel !

▶ Veillez à ce qu'aucun objet ou ustensile de cuisine ne tombe sur la vitrocéramique. Même les objets les plus légers (une salière, par exemple) peuvent causer des fissures ou des brèches dans la vitrocéramique.

▶ N'utilisez pas le plan de cuisson au gaz pour y déposer des objets.
Si l'appareil est allumé par mégarde ou s'il est encore chaud, les objets déposés peuvent chauffer (risque de brûlure), fondre ou s'enflammer, selon le type de matériau.

▶ Ne couvrez jamais le plan de cuisson au gaz avec des plaques de recouvrement, un drap ou un film de protection. Si l'appareil est allumé par mégarde ou s'il est encore chaud, les objets déposés peuvent s'enflammer, exploser ou fondre.

▶ N'utilisez pas de récipients en plastique ou en aluminium. Le plastique peut fondre s'il est exposé à une température trop élevée. En outre, il y a risque d'incendie !

▶ Ne chauffez pas de récipients fermés, par exemple, des boîtes de conserve, sur le plan de cuisson au gaz. La surpression peut faire exploser les récipients ou les boîtes et vous pourriez vous blesser ou vous brûler.

▶ Allumez le brûleur du plan de cuisson au gaz seulement lorsque toutes les pièces du brûleur sont correctement montées.

▶ N'utilisez que des récipients de cuisson dont le diamètre n'est pas inférieur ou supérieur aux mesures indiquées (voir chapitre " Récipients de cuisson "). Si le diamètre est trop petit, les récipients à chauffer sur le plan de cuisson ne sont pas suffisamment stables. Si le diamètre est trop grand, les gaz chauds, expulsés vers l'extérieur en passant sous le fond de protection, risquent d'endommager le plan de travail, certaines pièces de l'appareil, ou le mur, si celui-ci n'est pas thermorésistant (par exemple, s'il est recouvert de panneaux). Miele décline toute responsabilité en cas de dégâts occasionnés de cette manière.

▶ Assurez-vous que la flamme du brûleur ne dépasse pas le récipient à chauffer et qu'elle ne remonte pas sur les côtés du récipient.

▶ Évitez d'utiliser des récipients à fond trop peu épais, et ne chauffez jamais un récipient vide, sauf si le fabricant tolère expressément ce type d'utilisation. Si vous ne respectez pas cette consigne, vous risquez d'endommager le plan de cuisson au gaz.

▶ Veuillez toujours utiliser les grilles fournies. Ne placez pas le récipient de cuisson directement sur le brûleur.

▶ Ne conservez pas d'objets facilement inflammables à proximité de l'appareil.

▶ Éliminez les éclaboussures de graisse et les autres résidus (alimentaires) inflammables aussi rapidement que possible de la surface de l'appareil. Il y a un risque d'incendie !

▶ Déposez les grilles verticalement afin d'éviter de rayer l'appareil.

▶ L'utilisation d'un plan de cuisson au gaz engendre une formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Pendant que l'appareil est en fonctionnement, il est important de veiller à ce que la pièce reste bien aérée en vous assurant que les orifices d'aération naturels ne sont pas obstrués ou en installant un système de ventilation mécanique (par exemple, une hotte).

▶ En cas d'utilisation intensive et prolongée du plan de cuisson au gaz, une aération supplémentaire de la pièce (par exemple, l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation efficace à l'aide du système de ventilation mécanique existant à un niveau de puissance supérieur) peut s'avérer nécessaire.

▶ Pendant le fonctionnement du plan de cuisson au gaz, vous devez utiliser une hotte d'évacuation ou un système de ventilation intérieur.

▶ Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un batteur à main, à proximité du plan de cuisson au gaz, veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec le plan de cuisson chaud. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Il y a risque de décharge électrique !

▶ Si un tiroir est situé en dessous du plan de cuisson au gaz, celui-ci ne doit contenir ni bombes aérosols, ni liquides facilement inflammables, ni autres matériaux inflammables. Si le tiroir contient des bacs à couverts, ceux-ci doivent être résistants à la chaleur.

▶ N'utilisez pas de plats à rôtir, de poêles ou de pierres à griller de trop grande taille qui couvrent plusieurs brûleurs. L'accumulation de chaleur produite peut endommager l'appareil.

▶ Si le plan de cuisson au gaz est encastré derrière une porte de meuble, il peut uniquement être utilisé lorsque la porte est ouverte.
Ne fermez la porte de meuble qu'une fois que l'appareil est hors tension et que l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint.

▶ Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée anormalement longue, il doit être nettoyé en profondeur avant d'être réutilisé et son bon fonctionnement doit être vérifié par un technicien agréé.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

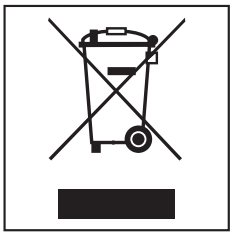
Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu

ou

– la société Recupel,
  au 02 / 706 86 10,
  site web: www.recupel.be

ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Collez la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet (voir chapitre " Plaque signalétique ").

Premier nettoyage

- Éliminez tous les films de protection éventuels.
- Utilisez une éponge, du détergent vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer les pièces amovibles du brûleur. Ensuite, essuyez les pièces, puis remontez le brûleur (voir chapitre " Nettoyage et entretien ").
- Avant la première utilisation, essuyez votre appareil à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.

Les parties métalliques sont protégées par un produit d'entretien. C'est pourquoi il se peut qu'une odeur désagréable se dégage lorsque vous faites fonctionner l'appareil pour la première fois.

Cette odeur et la vapeur éventuelle ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal branché. Elles ne sont donc pas nocives pour la santé.

Système d'allumage rapide

L'appareil est équipé d'un système d'allumage rapide qui présente les caractéristiques suivantes :

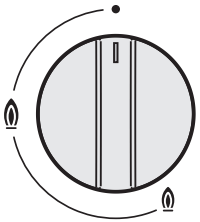
– allumage rapide sans avoir à pousser et à maintenir la manette ;

– rallumage automatique.
Si la flamme s'éteint en raison d'un courant d'air, etc., le brûleur se rallume automatiquement. Si le brûleur ne se rallume pas, l'arrivée de gaz est automatiquement bloquée (voir chapitre " Protection thermoélectrique de l'allumage ").

Manette

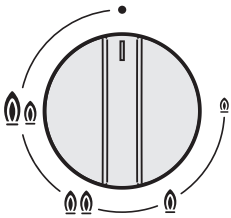
La manette vous permet d'allumer le brûleur et de régler l'intensité de la flamme.

Brûleurs mijoteur, normal et fort



- l'arrivée de gaz est bloquée
- flamme la plus intense
- flamme la plus faible

Brûleur pour wok



- l'arrivée de gaz est bloquée
- flamme la plus intense :
  brûleur interne et externe
  utilisation au niveau maximum.
- flamme intense :
  brûleur externe sur le niveau minimum,
  brûleur interne sur le niveau maximum.
- flamme faible :
  brûleur externe éteint,
  brûleur interne sur le niveau maximum.
- flamme la plus faible :
  brûleur externe éteint,
  brûleur interne sur le niveau minimum.

Mise en marche

Pendant le fonctionnement du plan de cuisson au gaz, vous devez utiliser une hotte d'évacuation ou un système de ventilation intérieur.

- Pour allumer le brûleur, appuyez sur la manette correspondante et tournez-la vers la gauche sur le symbole de la grande flamme. Un " cliquetis " de l'électrode d'allumage se fait entendre et le gaz s'allume.

Lors de l'actionnement de la manette, une étincelle se forme automatiquement au niveau des zones de cuisson. Il s'agit là d'un procédé normal qui n'indique pas la présence d'un défaut.

- Si le brûleur ne s'est pas allumé, tournez la manette sur " ● ". Aérez la pièce ou attendez au moins une minute avant d'essayer à nouveau de rallumer le brûleur.
- Si lors du deuxième essai, le brûleur ne s'est toujours pas allumé, tournez la manette sur " ● " et reportez-vous au chapitre " Que faire si... ? ".

Il peut arriver que lors de la mise en marche, un bref rallumage se produise (1-2 cliquetis) si la flamme de l'élément thermique s'éteint brièvement ou si l'élément thermique n'est pas encore suffisamment chaud, par exemple en cas de courant d'air.

Réglage

Réglez la flamme de sorte qu'elle ne dépasse jamais de la casserole à chauffer. Étant donné que les extrémités de la flamme de gaz sont beaucoup plus chaudes que le cœur de la flamme, les pointes de la flamme ne doivent pas dépasser de la base du récipient. Des pointes de flamme qui dépassent du récipient dégagent de la chaleur inutilement, risquent d'endommager les poignées des récipients et augmentent le risque de brûlure.

Les brûleurs peuvent être positionnés progressivement sur la flamme la plus grande ou la flamme la plus faible.

Mise hors tension

■ Tournez la manette vers la droite sur " ● ".

L'arrivée de gaz est coupée et la flamme s'éteint.

Ne tournez pas la manette vers la droite au-delà de " ● ".

Arrêt confort

Si vous appuyez sur la touche sensitive de l'arrêt confort ⊽, toutes les zones de cuisson sous tension sont désactivées.

■ Effleurez la touche sensitive ⊽.

L'indicateur de fonctionnement / de chaleur résiduelle des zones de cuisson sous tension clignote.

Si la minuterie n'est pas attribuée à une zone de cuisson, la durée programmée continue à s'écouler.
Si la minuterie est affectée à une zone de cuisson, la durée programmée est supprimée.

Le témoin lumineux de l'arrêt confort s'allume jusqu'à ce que toutes les manettes actives soient réglées sur " ● ".

Indicateur de fonctionnement / de chaleur résiduelle

L'indicateur de fonctionnement / de chaleur résiduelle s'allume dès que le plan de cuisson est activé et il reste allumé pendant le fonctionnement. Si l'appareil est désactivé, l'indicateur s'éteint brièvement, puis il se rallume et il reste allumé tant que zones de cuisson sont encore chaudes.

Tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, ne touchez pas le plan de cuisson au gaz et n'y déposez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie !

Le clignotement des afficheurs signale un message d'erreur. Reportez-vous au chapitre " Que faire si ... ? "

Minuterie

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (*01*) et 6 heures (*6h*). Pour une durée supérieure à 99 minutes (*99*), le réglage se fait par paliers de 30 minutes. Les demi-heures sont représentées par un point après le chiffre.

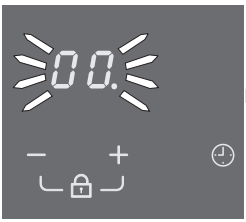
La touche sensitive **-** vous permet de raccourcir la durée de *6h* à *00* et la touche sensitive **+** vous permet de prolonger le temps de *00* à *6h*. Un arrêt se fait respectivement après 2 h ou 99. Pour poursuivre le réglage, retirez brièvement le doigt de la touche sensitive, puis effleurez-la à nouveau.

Une fois la durée réglée écoulée, *00* apparaît pendant quelques secondes dans l'afficheur, tandis qu'un signal retentit pendant quelques secondes. Si vous souhaitez arrêter le signal sonore avant son terme, effleurez la touche sensitive ◴.

Vous pouvez attribuer la minuterie à une zone de cuisson.

Réglage de la minuterie

■ Effleurez la touche sensitive ◴.



00 et le témoin lumineux de la minuterie clignotent dans l'afficheur.

■ Effleurez la touche sensitive **-** ou **+** jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche, par exemple 15 minutes.

Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant dans l'afficheur.

Modification de la minuterie

■ Effleurez la touche sensitive ◴.

■ Réglez le temps souhaité à l'aide des touches **-** ou **+**.

Suppression de la minuterie

■ Effleurez la touche sensitive ◴.

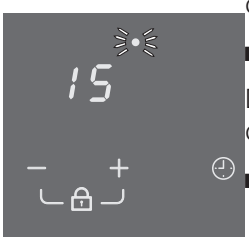
■ Effleurez simultanément les touches sensitives **-** et **+**.

Attribution de la minuterie à une zone de cuisson

Vous pouvez régler la minuterie pour chaque zone de cuisson active.
Vous pouvez programmer simultanément toutes les zones de cuisson.

- Activez la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive ◴.

00 et le témoin lumineux de la minuterie clignotent dans l'afficheur.



- Effleurez à nouveau la touche sensitive ◴.

Dans l'afficheur, le témoin lumineux de la minuterie s'éteint et celui de l'agencement des zones de cuisson clignote.

- Si plusieurs zones de cuisson sont activées, effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée (dans la zone arrière droite) clignote.

Les témoins lumineux des zones de cuisson activées apparaissent dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, en commençant par l'avant droite.

- Effleurez la touche sensitive **-** ou **+** jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche, par exemple 15 minutes.

Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant dans l'afficheur.

Si vous souhaitez utiliser la minuterie pour une autre zone de cuisson, procédez à nouveau comme expliqué ci-dessus.

Si vous sélectionnez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, le délai le plus court restant s'affiche et le témoin lumineux correspondant clignote. Les autres témoins lumineux restent allumés en continu. Si vous souhaitez afficher les autres délais restants, effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le témoin lumineux souhaité clignote.

Récipients de cuisson

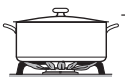
Brûleur	Diamètre inférieur minimal des poêles/casseroles (en cm)
Brûleur mijoteur	10
Brûleur normal	12
Brûleur fort	14
Brûleur pour wok	14
	Diamètre supérieur maximal des poêles/casseroles (en cm)
Brûleur mijoteur	20
Brûleur normal	22
Brûleur fort	24
Brûleur pour wok	26

– Respectez les dimensions indiquées dans le tableau. Si le diamètre inférieur est trop petit, les récipients à chauffer ne sont pas positionnés de manière suffisamment stable. Si le diamètre supérieur est trop grand, les gaz chauds, expulsés vers l'extérieur en passant sous le fond de protection, risquent d'endommager le plan de travail, certaines pièces de l'appareil, ou le mur, si celui-ci n'est pas thermorésistant (par exemple, s'il est recouvert de panneaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts occasionnés de cette manière.

– Attention : lors de l'achat de casseroles ou de poêles, tenez compte du fait que c'est généralement le diamètre supérieur qui est indiqué (et non le diamètre inférieur).

– Vous pouvez utiliser tout récipient de cuisson, à condition qu'il soit thermorésistant.

– Privilégiez toujours les récipients de cuisson à fond épais, car ceux-ci répartissent mieux la chaleur. Si le fond du récipient est trop fin, il se peut que le plat que vous cuisinez soit trop chaud par endroits. Dans ce cas, mélangez plus souvent.



– Sélectionnez les récipients à chauffer en fonction du brûleur. En règle générale : grand diamètre = grand brûleur, petit diamètre = petit brûleur.

– Placez toujours les récipients sur la grille fournie. Ne placez pas le récipient de cuisson directement sur le brûleur.

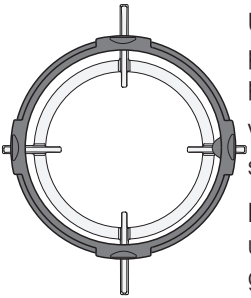
– Veillez à placer les récipients de cuisson de manière stable sur la grille, de sorte qu'ils ne puissent pas se renverser. Un léger mouvement du récipient ne peut pas être totalement exclu.

– N'utilisez pas de petites casseroles ou poêles à base lisse.

Bague multifonctions

Vous **devez** utiliser la bague multifonctions si vous souhaitez utiliser des récipients plus petits (diamètre inférieur min.) que ceux indiqués dans le tableau. Vous assurez ainsi la stabilité des récipients sur la zone de cuisson, de sorte qu'ils ne puissent pas se renverser.

Bague pour wok



Utilisez la bague pour wok afin d'assurer la stabilité des récipients de cuisson. La bague convient particulièrement bien pour les woks à fond rond.

Veillez à positionner correctement la bague pour wok, de sorte qu'elle repose fermement et ne bouge pas.

Le wok est un ustensile de cuisine très particulier. Il présente un diamètre inférieur très petit et un diamètre supérieur très grand (en général entre 35 et 40 cm). Le brûleur pour wok convient tout particulièrement au wok.

– Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi des pertes de chaleur inutiles.

– Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

– L'utilisation d'une cocotte-minute vous permet de réduire considérablement la durée de cuisson.

– Après avoir fait cuire ou rôtir vos aliments, sélectionnez une flamme plus faible.

– Utilisez de préférence des casseroles larges et plates plutôt que hautes et étroites. Les casseroles larges et plates chauffent plus vite.

Protection thermoélectrique de l'allumage

Votre plan de cuisson au gaz est équipé d'une protection thermoélectrique de l'allumage. Cela signifie que l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint (par exemple, si les aliments débordent ou en cas de courant d'air) et si l'essai de rallumage qui suit échoue. Toute sortie supplémentaire de gaz est ainsi évitée.

- Pour remettre la zone de cuisson en marche, tournez la manette vers la droite sur " ● ", puis rallumez-le comme à l'accoutumée.

Coupure de sécurité

Lorsqu'une zone de cuisson chauffe pendant une période anormalement longue (environ 6 heures), elle s'éteint automatiquement.

- Pour remettre la zone de cuisson en marche, tournez la manette vers la droite sur " ● ", puis rallumez-la comme à l'accoutumée.

Blocage de la mise en service

Le blocage de la mise en service est activé lorsque le plan de cuisson est arrêté. S'il est activé, vous ne pouvez ni allumer les zones de cuisson ni utiliser la minuterie.

Si le blocage de la mise en service est activé, le témoin lumineux s'allume et *LC* apparaît dans l'afficheur de la minuterie si vous effleurez une touche sensitive ou si vous actionnez un bouton de commande.

Une coupure de courant désactive le blocage de la mise en service.

Activation

- Effleurez simultanément les touches sensitives **-** et **+** jusqu'à ce que *LC* apparaisse dans l'afficheur de la minuterie et un signal retentisse.

Désactivation

- Effleurez simultanément les touches sensitives **-** et **+** jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

⚠ N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

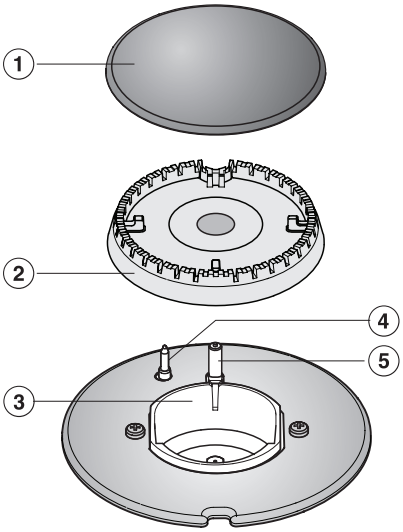
– Nettoyez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez d'abord refroidir l'appareil.
– Essuyez l'appareil après chaque nettoyage afin d'éviter les dépôts de calcaire.
– Faites tremper au préalable les salissures tenaces.
– Les aliments qui débordent sur l'appareil chaud peuvent décolorer les pièces du brûleur. **C'est pourquoi nous vous recommandons d'enlever immédiatement tous les résidus.**
– Avec le temps, la surface des pièces des brûleurs et des grilles se ternit. Il s'agit là d'une évolution tout à fait normale et non pas d'un endommagement du matériel.

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

– de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
– de détergents détartrants ;
– de produits antirouille et détachants ;
– de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
– de détergents contenant des solvants ;
– de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
– de sprays pour grils et fours ;
– de produits nettoyants pour verre ;
– de brosses ou d'éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
– d'objets pointus
(pour ne pas endommager les joints entre le cadre et le plan de travail).

	Nettoyage	Instructions
Vitrocéramique	Éliminez les résidus les plus importants à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un grattoir. Ensuite, nettoyez le plan de cuisson à l'aide du produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre " Accessoires en option ") ou d'un nettoyant classique pour vitrocéramique et d'un papier essuie-tout ou d'un chiffon propre. N'appliquez pas le nettoyant sur une zone de cuisson chaude, des taches risqueraient d'apparaître. À la fin, essuyez le plan de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-le à l'aide d'un chiffon doux.	N'utilisez pas de produit vaisselle, étant donné qu'il ne permet pas d'éliminer l'ensemble des salissures et des résidus. Un film transparent, qui entraîne des décolorations de la vitrocéramique, se forme. Ces décolorations ne partent plus. Si vous utilisez des produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique, suivez les instructions du fabricant.
Grilles	Retirez les grilles. Nettoyez-les au **lave-vaisselle** ou avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Vous pouvez au besoin utiliser le côté rugueux d'une éponge de vaisselle.	
Manettes	Nettoyez les manettes avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.	Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
Brûleur	Retirez toutes les pièces amovibles du brûleur. Nettoyez-les avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Essuyez les pièces inamovibles du brûleur avec un chiffon humide.	Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle. Veillez à ce que les orifices de sortie des flammes soient complètement secs après le nettoyage.
Électrode d'allumage **Élément thermique**	Essuyez soigneusement l'élément thermique au moyen d'un chiffon bien essoré.	L'électrode d'allumage ne doit pas être mouillée, sinon elle ne produit pas d'étincelle.

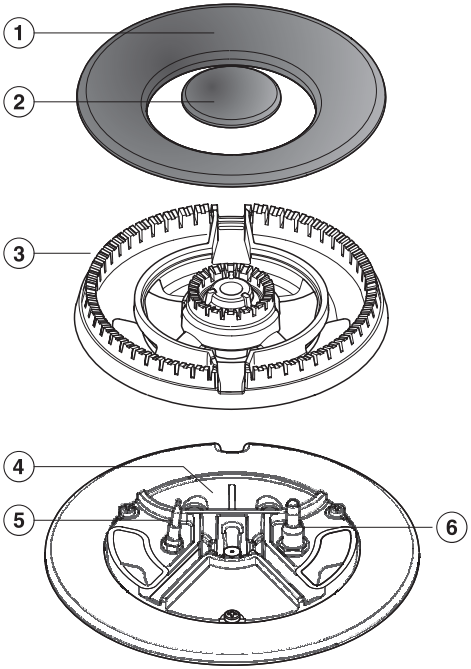
Montage des brûleurs mijoteur, normal et fort



- Placez la tête du brûleur ② sur la base du brûleur ③ de sorte que l'élément thermique ④ et l'électrode d'allumage ⑤ viennent s'introduire dans les perforations de la tête du brûleur. La tête du brûleur doit s'emboîter correctement.
- Placez le couvercle du brûleur ① en équilibre sur la tête du brûleur ②.
  S'il est correctement positionné, le couvercle du brûleur reste bien en place.

Veillez à monter les pièces du brûleur dans l'ordre correct.

Assemblage du brûleur pour wok



- Placez la tête du brûleur ③ sur la base du brûleur ④ de sorte que l'élément thermique ⑤ et l'électrode d'allumage ⑥ viennent s'introduire dans la perforation de la tête du brûleur. La tête du brûleur doit s'emboîter correctement.
- Mettez en place les couvercles de brûleur ① et ②.

Veillez à monter les pièces du brûleur dans l'ordre correct.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Vous économiserez du temps et de l'argent en n'appelant pas immédiatement le service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à y remédier. Prenez toutefois garde aux points suivants :

⚠ Les réparations sur les appareils électriques et les appareils à gaz doivent être exclusivement effectuées par des électriciens spécialisés et des professionnels du gaz. Une réparation réalisée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Problème	Cause	Solution
Le brûleur ne s'allume pas lors de la première mise en service ou lorsque l'appareil est resté hors service pendant une période prolongée.	Il se peut que la conduite de gaz contienne de l'air !	Répétez le processus d'allumage, éventuellement à plusieurs reprises.
Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais.		Tournez la manette sur " ● " et mettez l'appareil hors tension pendant quelques secondes.
	Le brûleur n'a pas été monté correctement.	Remontez le brûleur correctement.
	L'arrivée de gaz est fermée.	Ouvrez l'arrivée de gaz.
	Le brûleur est mouillé et/ou encrassé.	Nettoyez et séchez-le.
	Les orifices de sortie des flammes sont obstrués et/ou mouillés.	Nettoyez et séchez-les.
Panne de courant pendant le fonctionnement		Tournez toutes les manettes vers la droite sur " ● ". Si l'alimentation électrique est rétablie, vous pouvez utiliser l'appareil comme à l'accoutumée.
La flamme de gaz s'éteint après l'allumage	Les flammes ne touchent pas l'élément thermique, il ne chauffe pas suffisamment : - Les pièces du brûleur ne sont pas montées correctement. - L'élément thermique est encrassé.	Montez les pièces du brûleur correctement. Éliminez les salissures.
L'aspect de la flamme de gaz se modifie	Les pièces du brûleur ne sont pas montées correctement.	Montez les pièces du brûleur correctement.
	La tête du brûleur ou les orifices du couvercle du brûleur sont encrassés.	Éliminez les salissures.
Extinction de la flamme de gaz pendant le fonctionnement	Les pièces du brûleur ne sont pas correctement montées.	Montez les pièces du brûleur correctement.
	Panne de courant	Tournez toutes les manettes vers la droite sur " ● ". Si l'alimentation électrique est rétablie, vous pouvez utiliser l'appareil comme à l'accoutumée.
L'indicateur de fonctionnement/ de chaleur résiduelle d'une zone de cuisson clignote	Panne de courant	Tournez toutes les manettes vers la droite sur " ● ". Si l'alimentation électrique est rétablie, vous pouvez utiliser l'appareil comme à l'accoutumée.

Que faire si ... ?

Problème	Cause	Solution
Le système d'allumage électrique du brûleur ne fonctionne pas	Le fusible de l'installation électrique a sauté.	Contactez éventuellement un électricien ou le service après-vente.
	- Présence de restes d'aliments entre l'électrode d'allumage et le couvercle du brûleur - Présence de restes d'aliments sur l'élément thermique	Éliminez les salissures. (Reportez-vous au chapitre " Nettoyage et entretien ".)
L'une des erreurs suivantes apparaît dans l'afficheur de la minuterie :		
LC	Le blocage de la mise en service est activé.	Désactivez le blocage de la mise en service (voir chapitre " Blocage de la mise en service ").
FL	Erreur de capteur	Commencez par vérifier que le plan de cuisson n'est ni directement exposé à une lumière directe (soleil ou éclairage artificiel) ni installé dans un environnement trop sombre. Veillez à ce que le plan de cuisson et les touches sensitives ne soient pas recouverts. Éloignez les casseroles et dégagez le plan de cuisson (nettoyez les résidus éventuels). Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ une minute. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
F2 (Les indicateurs de fonctionnement / de chaleur résiduelle clignotent)	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée	Il n'y a pas de solution ! Tournez toutes les manettes vers la droite sur " ● ". Vous pouvez à nouveau activer les zones de cuisson lorsque le message d'erreur *F2* s'éteint.
E0 (Les indicateurs de fonctionnement / de chaleur résiduelle clignotent)	Anomalie au niveau du système électronique	Réinitialisation : effleurez la touche sensitive de l'arrêt confort pendant 3 secondes. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Tous les autres messages d'erreur	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.	Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ une minute. Si le problème persiste alors que vous avez rebranché l'appareil, contactez le service après-vente.

Miele propose une large gamme d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos différents appareils.

Vous pouvez commander ces produits auprès de votre magasin en ligne Miele :

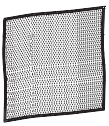
Ils sont également disponibles auprès du service après-vente (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

Produits d'entretien

Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

Élimine les salissures importantes, les traces de calcaire et les résidus d'aluminium

Chiffon en microfibres



Élimine les traces de doigts et les salissures légères

Pour éviter d'endommager l'appareil, encastrez-le uniquement après avoir monté les armoires hautes et la hotte.

▶ Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent être résistantes à la chaleur.

▶ Ce plan de cuisson au gaz n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

▶ En raison du risque d'inflammation, le plan de cuisson au gaz ne peut pas être installé directement à côté d'une friteuse. Vous devez observer une distance minimale de 300 mm entre l'appareil et une friteuse.

▶ N'installez pas le plan de cuisson au gaz au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un séchoir.

▶ Après l'installation, assurez-vous que le tuyau à gaz et le raccord d'alimentation n'entrent pas en contact avec les parties brûlantes de l'appareil. La chaleur risquerait de les endommager.

▶ Le cordon d'alimentation et le tuyau flexible de raccordement au gaz doivent être placés de manière à ne pas gêner les éléments mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ne pas être soumis à des charges mécaniques.

▶ Respectez scrupuleusement les distances de sécurité figurant dans les pages suivantes.

▶ N'utilisez pas de produit pour boucher les interstices, à moins que cela soit expressément demandé. Le ruban d'étanchéité de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail.

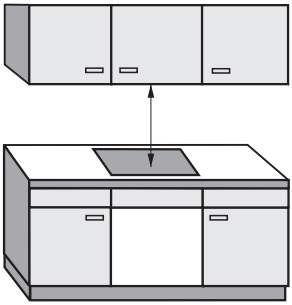
Toutes les mesures sont exprimées en mm.

Lieu d'installation

La pièce dans laquelle le plan de cuisson au gaz est installé doit

– avoir un volume supérieur à 25,2 m^3.
– comporter au moins une porte ou une fenêtre qui donne sur l'extérieur et qui peut être ouverte.
– comporter une hotte d'évacuation ou un système de ventilation intérieur contrôlé (pas de fonctionnement en mode recyclage) avec une capacité d'extraction minimale de 189 m^3/h.
– présenter les orifices d'aération correspondants.

Distance de sécurité verticale



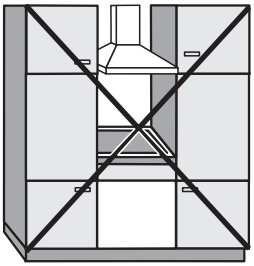
En cas de montage d'une hotte au-dessus de l'appareil, respectez les distances de sécurité indiquées par le fabricant de la hotte.
En l'absence de toute indication du fabricant de la hotte ou si des matériaux facilement inflammables (par exemple, une étagère) sont installés au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.

Si plusieurs appareils sont installés sous la hotte (par exemple un plan de cuisson au gaz et un plan de cuisson électrique) et que les modes d'emploi indiquent des distances de sécurité différentes, choisissez la distance la plus élevée.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Distances de sécurité latérale et arrière

Lors de l'encastrement du plan de cuisson au gaz, la face arrière et un côté (droite **ou gauche) peuvent être placés contre des surfaces de n'importe quelle hauteur (voir illustrations).**



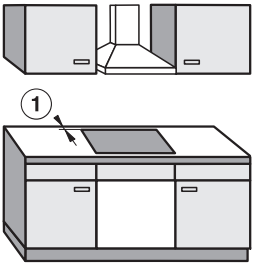
Interdit !

Veillez dans tous les cas à respecter les distances de sécurité suivantes :

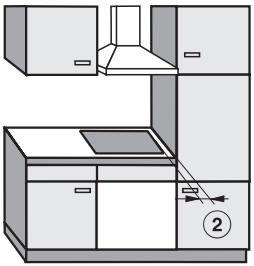
① Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à l'arrière**, entre la découpe et le bord du plan de travail.

② Veillez à laisser une distance minimale de 150 mm **à droite**, entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité.

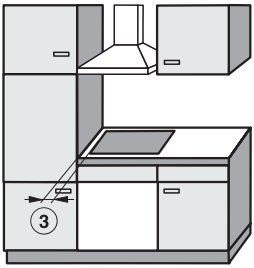
③ Veillez à laisser une distance minimale de 150 mm **à gauche**, entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité.



Très fortement recommandé !

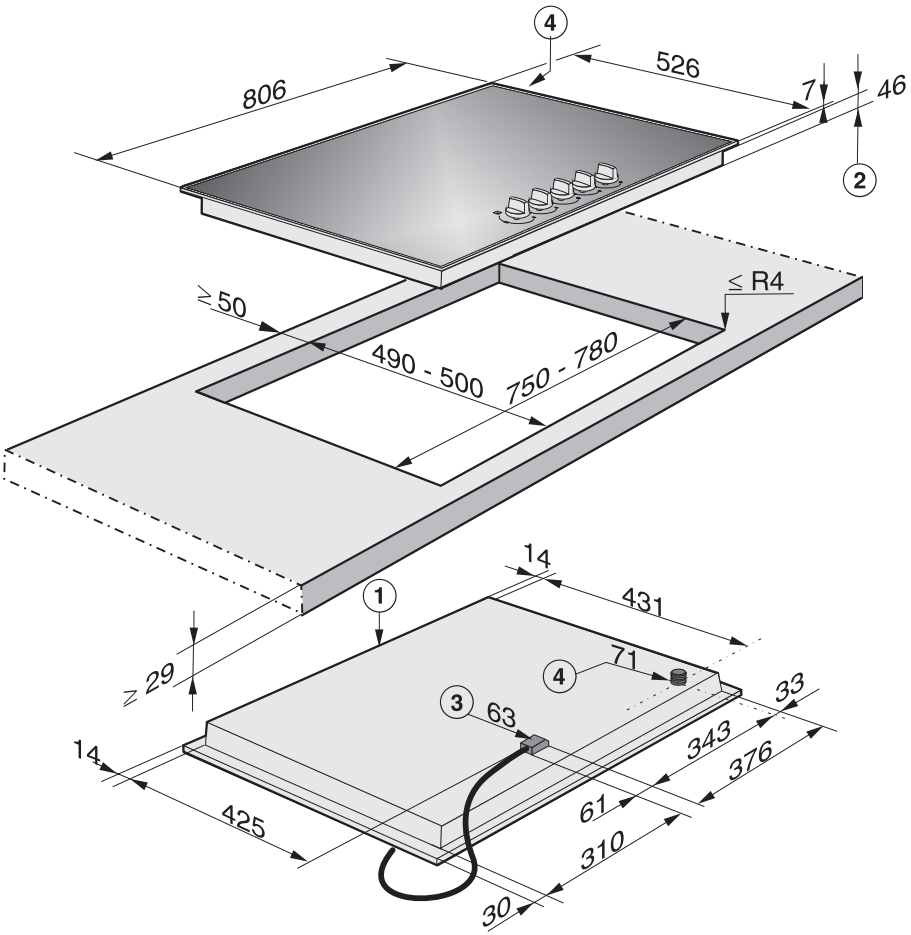


Très peu recommandé !



Très peu recommandé !

KM 3034



① Face avant

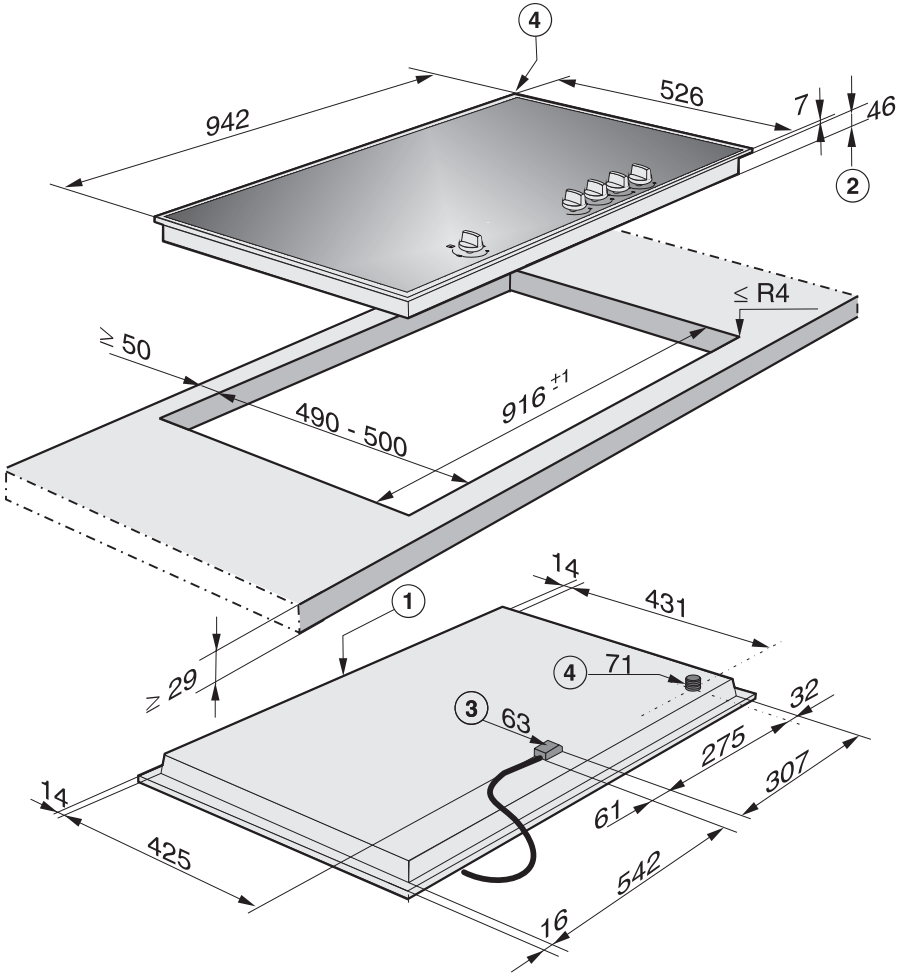
② Hauteur d'encastrement

③ Boîtier d'alimentation électrique avec cordon de raccordement, L = 2000 mm

④ Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

Dimensions d'encastrement

KM 3054



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

③ Boîtier d'alimentation électrique avec cordon de raccordement, L = 2000 mm

④ Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

- Pratiquez la découpe du plan de travail conformément à l'illustration. Veillez à respecter les **distances de sécurité** (voir chapitre " Consignes de sécurité pour l'encastrement ").
- Si le plan de travail est en bois, apposez une couche de laque spéciale, de caoutchouc siliconé ou de résine coulée sur la surface de la coupe afin d'éviter que celui-ci gonfle et se boursoufle sous l'effet de l'humidité. Tous les matériaux employés doivent pouvoir résister à des températures élevées.

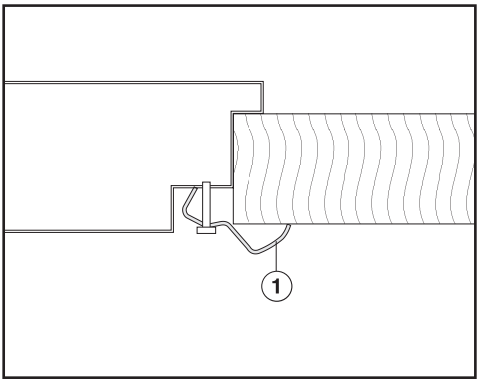
Assurez-vous que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

- Faites passer le cordon d'alimentation de l'appareil par la découpe du plan de travail vers le bas.
- Placez l'appareil dans la découpe.

Si vous constatez que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail aux angles, reprenez le rayon aux angles ≤ R4 avec précaution à l'aide de la scie sauteuse.

- Raccordez l'appareil au réseau électrique (voir chapitre " Raccordement électrique ").
- Effectuez le raccordement au gaz (voir chapitre " Raccordement au gaz ").
- Fixez l'appareil à l'aide des équerres ① fournies.

Après l'encastrement

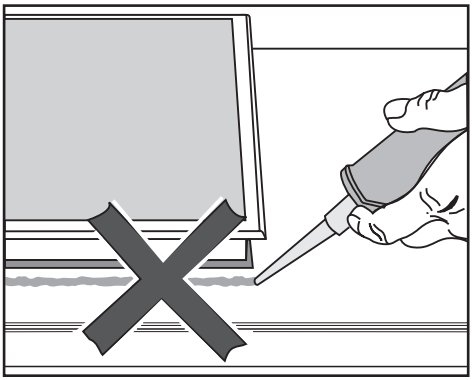


Après l'encastrement, contrôlez le bon fonctionnement des brûleurs en les mettant tous en marche.

La flamme de gaz ne doit pas s'éteindre sur la " position minimum ", même si vous faites passer rapidement la manette de la " position maximum " à la " position minimum ".

Lorsque la manette est réglée sur la " position maximum ", le cœur de la flamme de gaz doit être visible.

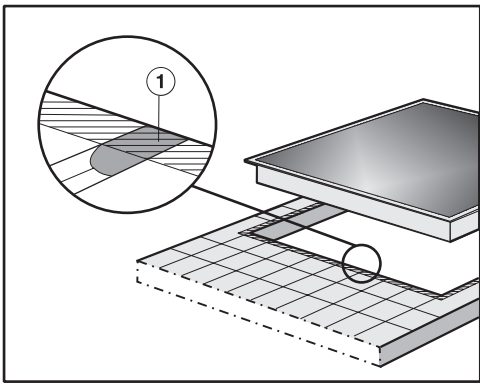
Joint entre l'appareil et le plan de travail



Le ruban d'étanchéité placé sous le bord de la partie supérieure de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail.

N'utilisez en aucun cas du produit d'étanchéité pour joints (par exemple, de la silicone).
L'appareil et le plan de travail risquent d'être endommagés si la table de cuisson doit être démontée.

Plan de travail carrelé



Les interstices ① et la zone rayée sous la surface d'appui du plan de cuisson au gaz doivent être lisses et planes, de manière à ce que le plan de cuisson au gaz repose uniformément et que le ruban d'étanchéité sous le bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

Il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau électrique par une prise pour faciliter les éventuelles interventions techniques.
Veillez à ce que la prise soit facilement accessible une fois l'appareil encastré.

Appelez un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et locales pour effectuer le branchement électrique de votre appareil lorsqu'il ne s'effectue pas par une prise.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par ligne directe, l'installation doit être équipée d'un sectionneur pour chaque pôle. Sont autorisés à cet emploi les commutateurs présentant un intervalle de coupure d'au moins 3 mm : par exemple, un disjoncteur automatique ou un discontacteur.

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Le fabricant attire l'attention sur le fait qu'aucune garantie ne sera accordée pour les dommages directs ou indirects découlant d'un encastrement non conforme ou d'une erreur de raccordement.

Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés au fabricant de l'appareil (par exemple, risque de choc électrique).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et dispositifs de sécurité

CA 230 V, 50 Hz
Fusibles 10 A
Caractéristique de déclenchement de type B ou C

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, l'organisme VDE ou ÖVE recommande de protéger le circuit en amont par un disjoncteur différentiel résiduel de 30 mA.

Déconnexion du réseau

S'il faut déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

– **Fusibles**
Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

Ou :

– **Fusibles avec réarmement**
Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

Ou :

– **Fusibles à réarmement automatique**
Disjoncteur de protection, min. (type B ou C !) :
Basculez le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

Ou :

– **Disjoncteur différentiel**
(Disjoncteur de protection) Commutez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Remplacement du cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il faut utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par le fabricant, un service après-vente agréé par celui-ci ou un électricien professionnel. Les données nécessaires au raccordement se trouvent sur la plaque signalétique.

⚠ Le raccordement au gaz et l'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz doivent être effectués par un installateur agréé par l'organisme de distribution de gaz. L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation.

Le raccordement au gaz doit être disposé de manière à ce qu'un raccordement à l'intérieur ou à l'extérieur des meubles de cuisine soit possible. Le cas échéant, le robinet d'arrivée doit être accessible et visible lorsque vous ouvrez la porte du meuble.

Renseignez-vous sur le type de gaz auprès de l'organisme de distribution de gaz et comparez cette indication aux données figurant sur la plaque signalétique.

Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation du gaz résiduel. Il doit encore être monté et raccordé conformément aux conditions d'installation en vigueur. Veillez en particulier à respecter les mesures d'aération appropriées.

Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux prescriptions et directives en vigueur.

Il convient également de respecter les stipulations particulières de la compagnie de distribution de gaz locale et de l'organisme compétent dans ce domaine.

Les raccordements au gaz doivent être disposés de manière à ne pas être endommagés par la chaleur émise par l'appareil lorsqu'il est en marche.
Il faut surtout veiller à ce que les tuyaux et les robinets de raccordement n'entrent pas en contact avec des gaz brûlés extrêmement chauds.

Vous devez vous assurer que le tuyau de gaz et le raccord d'alimentation n'entrent pas en contact avec les parties brûlantes de l'appareil car les conduits pourraient être endommagés.

Les tuyaux flexibles de raccordement doivent être placés de manière à ne pas gêner les éléments mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ne pas être soumis à des charges mécaniques.

Une fois le plan de cuisson au gaz encastré, l'appareil doit être réglé en fonction des paramètres régionaux de raccordement au gaz.

Pour terminer, il est impératif de vérifier que le raccordement au gaz est bien étanche.

Raccordement au gaz

Cet appareil s'emploie avec du gaz naturel ou liquéfié.

Catégorie selon EN 30 :
BE II 2E+ 3+ 20/25, 28-30/37 mbar.

En fonction du pays, l'appareil existe en version gaz naturel ou gaz liquéfié (voir autocollant sur l'appareil).

Toutefois, il est possible de l'adapter à un autre type de gaz. Pour ce faire, vous pouvez utiliser le jeu d'injecteurs fourni avec l'appareil (jeu différent suivant le modèle).

Il se peut cependant que les injecteurs fournis ne conviennent pas à votre type particulier d'installation. Dans ce cas, adressez-vous à votre revendeur ou à notre service après-vente.

L'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz est décrite au chapitre " Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz ".

Raccord fileté de l'appareil

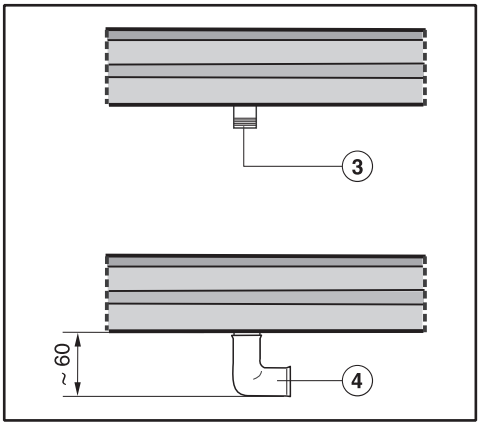
La conduite de gaz de l'appareil est équipée d'un filetage conique 1/2". Vous disposez de deux possibilités pour raccorder l'appareil :

– Tuyauterie de raccordement fixe
– Tuyauterie de raccordement flexible selon DIN 3383 partie 1

  Une tuyauterie de raccordement flexible ne doit pas dépasser 2 m de long.

Pour garantir l'étanchéité du raccord, utilisez impérativement des joints appropriés.

Utilisation d'un coude de 90°



③ Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Coude de 90°

Si vous utilisez un coude de 90°, la hauteur d'encastrement augmente d'environ 60 mm dans la zone du raccordement au gaz.

Charge nominale

KM 3034 / KM 3054

Brûleur	Type de gaz	Position maximum		Position minimum
		kW	g/h	kW
Brûleur mijoteur	Gaz naturel H Gaz liquéfié	1,0 0,95	- 69	0,25 0,20
Brûleur normal	Gaz naturel H Gaz liquéfié	1,7 1,7	- 124	0,30 0,35
Brûleur fort	Gaz naturel H Gaz liquéfié	2,7 2,55	- 186	0,50 0,60
Wok	Gaz naturel H Gaz liquéfié	4,7 4,6	- 335	0,30 0,40
Total	Gaz naturel H Gaz liquéfié	11,80 11,50	 837	

Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz

⚠ L'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz doit être effectuée par un installateur agréé par l'organisme de distribution de gaz.

Lorsque vous adaptez l'appareil à un autre type de gaz, les injecteurs principaux et les injecteurs de veilleuse des brûleurs doivent être remplacés.

Tableau des injecteurs

	Injecteur principal ∅	**Injecteur de veilleuse ∅**
Gaz naturel H		
Brûleur mijoteur	0,76	0,39
Brûleur normal	0,94	0,42
Brûleur fort	1,20	0,54
Brûleur pour wok	2 x 1,07 / 0,72	0,42
Gaz liquéfié		
Brûleur mijoteur	0,52	0,23
Brûleur normal	0,66	0,36
Brûleur fort	0,81	0,42
Brûleur pour wok	2 x 0,70 / 0,46	0,25

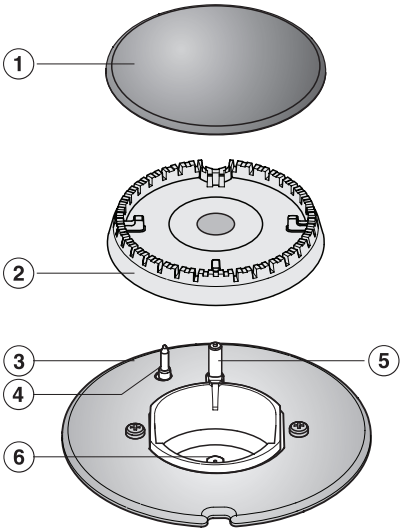
Les identifications des injecteurs se rapportent à des diamètres de perçage de 1/100 mm.

Remplacement des injecteurs

Débranchez le plan de cuisson au gaz et fermez l'arrivée de gaz.

Remplacement des injecteurs principaux

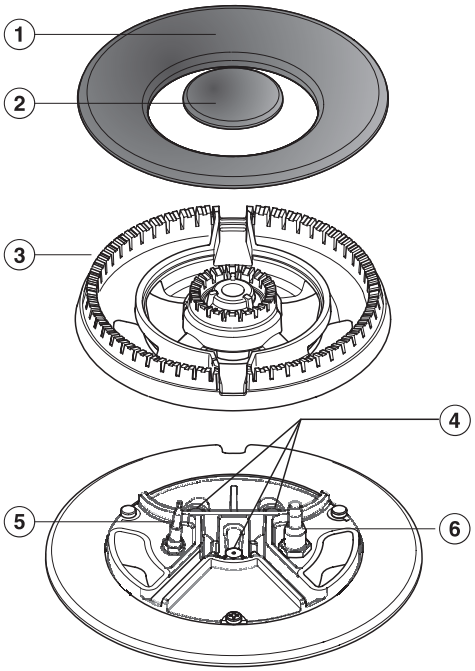
Brûleurs mijoteur, normal et fort



- Retirez la grille, le couvercle du brûleur ① et la tête du brûleur ②.
- À l'aide d'une clé à douille (M7), dévissez l'injecteur principal ⑥.
- Remplacez ces injecteurs par les injecteurs indiqués dans le tableau des injecteurs et fixez-les.
- Ensuite, empêchez tout desserrage des injecteurs avec de la laque de scellement.

Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz

Brûleur pour wok

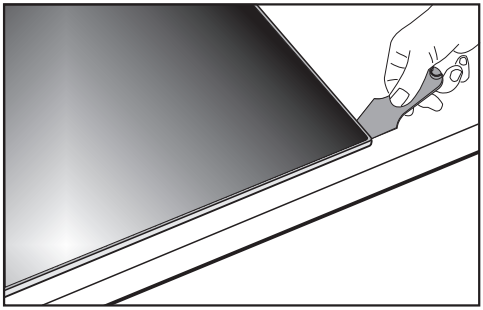


- Retirez le couvercle du brûleur ①② et la tête du brûleur③.
- À l'aide d'une clé à douille (M7), dévissez les injecteurs principaux ④.
- Remplacez ces injecteurs par les injecteurs indiqués dans le tableau des injecteurs et fixez-les.
- Ensuite, empêchez tout desserrage des injecteurs avec de la laque de scellement.

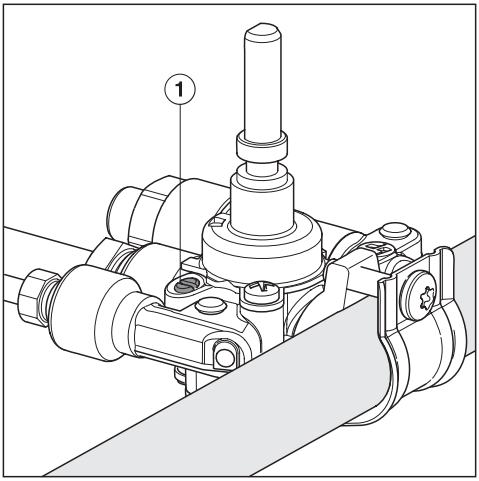
Remplacement des injecteurs de veilleuse

Pour remplacer les injecteurs de veilleuse, vous devez desserrer les vis de fixation des brûleurs et retirer la partie supérieure de l'appareil.

- Détachez les manettes en les tirant vers le haut.
- Retirez les pièces du brûleur.
- Enlevez la partie supérieure de l'appareil (voir illustration).



- À l'aide d'un petit tournevis, dévissez l'injecteur de veilleuse ① du bloc gaz.



- Retirez l'injecteur à l'aide d'une pince pointue.
- Remplacez cet injecteur par l'injecteur indiqué dans le tableau des injecteurs et fixez-le.
- Ensuite, empêchez tout desserrage des injecteurs avec de la laque de scellement.

Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz

Vérification du bon fonctionnement

Vérifiez l'étanchéité de toutes les pièces conductrices de gaz.

- Remontez l'appareil.
- Contrôlez le bon fonctionnement de l'appareil en mettant tous les brûleurs en marche.

  La flamme de gaz ne doit pas s'éteindre sur la " position minimum ", même si vous faites passer rapidement la manette de la " position maximum " à la " position minimum ".

  Lorsque la manette est réglée sur la " position maximum ", le cœur de la flamme de gaz doit être visible.
- Collez la plaque fournie avec le jeu d'injecteurs sur l'ancienne étiquette indiquant le type de gaz.

Pour les dysfonctionnements auxquels vous ne pouvez remédier par vous-même, faites appel :

– à votre revendeur Miele ;

– au service après-vente Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente figure au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

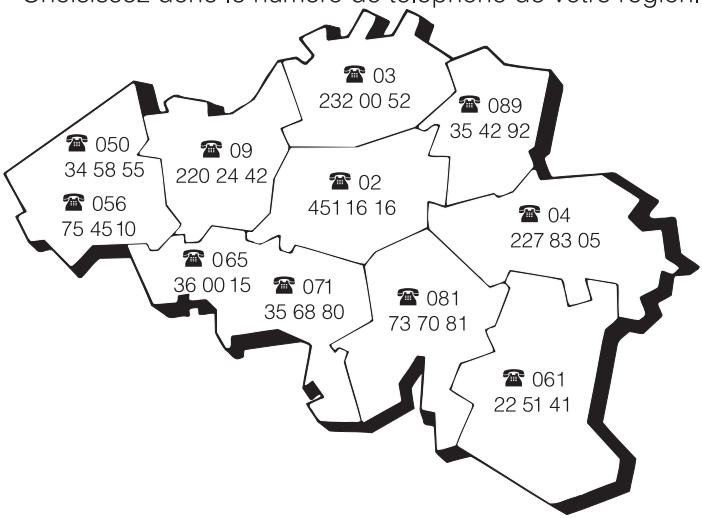
Collez la plaque signalétique à l'emplacement prévu. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications figurant sur la couverture de ce mode d'emploi.

Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans. Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele
sont à votre disposition dans votre proche voisinage.
Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

---

Sous réserve de modifications/0212 M.-Nr. 09 289 580 / 00

CE